



Desserten

Panna cotta

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 eetlepels witte chocoladeschilfers (om af te werken)
500 milliliters slagroom
2 eetlepels poedersuiker
200 gram frambozen
3 vellen gelatine
125 gram suiker
1 vanillestokje

Bereidingswijze

Week de gelatine 10 minuten in koud water. Snij het vanillestokje in de lengte open.

Giet de slagroom in een steelpan en voeg het vanillestokje en de suiker toe. Verwarm de room op een laag vuur, maar laat niet koken. Roer tot de suiker is opgelost.

Knijp de gelatineblaadjes uit en roer door het roommengsel tot ze opgelost zijn. Giet het mengsel in de glazen. Laat even afkoelen en laat minstens 4 uur opstijven in de koelkast.

Pureer de frambozen met de poedersuiker en haal door een zeef. Geef de coulis bij de panna cotta en werk de panna cotta af met de chocoladeschilfers.

Keukenbenodigdheden

Zeef

